"LA FONDUE"

NOTICE D'UTILISATION



LAGRANGE

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tension nominale : 230 V - 50 Hz
- Puissance : 800 W
- Socle en thermoplastique – Corps de chauffe en aluminium.
- Thermostat réglable.
- Thermostat de sécurité anti-surchauffe.
- Caquelon en acier inoxydable 18/10 avec fond sandwich acier/alu/acier de 5 mm d'épaisseur.
- 8 fourchettes.
- Dimensions de l'appareil :
    - Diamètre : 240 mm
    - Hauteur : 165 mm

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger.

Le cordon utilisé est un H05VV-F 3 x 0.75mm²

Cet appareil est conforme à la directive Basse Tension (73/23/CEE) et aux directives CEM (89/336/CEE) et (93/68/CEE).

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.

Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

A lire impérativement avant toute utilisation

- Déroulez complètement le cordon.
- Placez votre appareil sur une surface plane au centre de la table et loin d'objets facilement inflammables.
- Ne placez jamais votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Raccordez toujours la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différenciel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75mm².
- Ne plongez jamais la base chauffante dans l'eau.

- Les enfants ne sont pas conscients du danger résultant de l'emploi d'appareils électriques. Il ne faut jamais les laisser seuls et sans surveillance à la portée de l'appareil en fonctionnement ou avant son complet refroidissement.
- Ne déplacez jamais l'appareil à chaud avec son caquelon en place et rempli d'huile.
- Ne touchez pas la plaque chauffante ou le caquelon pendant le fonctionnement car ils sont très chauds (risque de brûlures).
- Ne faites jamais chauffer votre appareil sans le caquelon en place ou avec un caquelon vide.
- En cas de problème et après chaque utilisation, éteignez votre appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- N'utilisez jamais cet appareil comme friteuse.

Pour votre sécurité, nous avons équipé cet appareil d'un bloque-cordon (voir page suivante). Utilisez-le.

N'oubliez jamais que l'huile chaude peut provoquer des brûlures graves ! ! !

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1. Avant la première mise en service

- Nettoyez le caquelon avec de l'eau et un peu de produit vaisselle. Séchez-le complètement avant de l'utiliser.
- Nettoyez les fourchettes de la même manière.

A la première utilisation, un léger dégagement de fumée peut se produire. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra lors des utilisations suivantes.

2. Mise en route

- Placez l'appareil à fondue au centre de votre table.
- Pour votre sécurité, utilisez le bloque-cordon livré avec l'appareil.
  Enroulez le cordon ou une éventuelle rallonge autour d'un pied de table et fixez-le avec le bloque-cordon. Si par mégarde, un convive se prend les pieds dans le cordon ou sa rallonge, il n'entraînera pas l'appareil.
- Branchez la prise.

a) Fondue bourguignonne

- Versez précautionneusement 1 litre d'huile dans le caquelon.
- Installez le couvercle porte fourchettes sur le caquelon.
- Tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position 6.
- Il faut environ 30 minutes pour porter l'huile à la bonne température.
- Piquez des morceaux de viande sur les fourchettes.
- Plongez les fourchettes dans l'huile chaude avec précaution pour éviter les éclaboussures.
- En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de viande mise à cuire.

b) Fondue savoyarde

- Nous recommandons pour un gain de temps, une plus grande facilité et une plus grande sécurité de préparer la fondue dans votre cuisine sur votre foyer de cuisson habituel.
- Dès que votre fondue est prête, installez le caquelon sur la base chauffante.
  En cours de cuisson, ajustez le réglage de température en fonction de la quantité de fromage dans le caquelon.
  NB : si vous n'avez pas d'autres sources de chaleur, vous pouvez toutefois utiliser votre appareil pour la préparation de la fondue savoyarde.

ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et laissez-le impérativement refroidir complètement.

- Nettoyage du caquelon

  En cas d'utilisation à l'huile, un simple nettoyage à l'eau chaude additionnée de votre détergent habituel suffit.

  Pour le fromage, nous conseillons un trempage préalable dans de l'eau chaude.

  Vous pouvez utiliser sans risque un tampon métallique pour l'intérieur du caquelon.
- Nettoyage des fourchettes

  A l'eau chaude additionnée de détergent.
- Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec une éponge humide et séchez avec un chiffon doux.

CONSEILS PRATIQUES

Réglage de température :

Ajustez soigneusement le réglage en fonction du nombre de convives et de leur appétit.

Ne réglez pas systématiquement votre appareil à fond. Il est plus facile de remonter la température du bain d'huile que de la faire redescendre.

Huile :

Evitez d'utiliser la même huile trop souvent. Celle-ci se dégrade rapidement.

Evitez les apports d'eau dans le bain d'huile (risques de projections d'huile).

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière.

Elle ne couvre pas :

- les bris par chute ou choc.
- les rayures du revêtement de la plaque chauffante
- les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil (fonctionnement à vide notamment).

Cet appareil est garanti **2 ans** (pièces et main d'œuvre).

En aucun cas, un appareil ayant été utilisé, même une seule fois, ne sera échangé, mais remis en parfait état de fonctionnement.

Pour que vos droits à la garantie soient totalement préservés, complétez le volet 2 du bon de garantie et adressez-le à notre Service Garantie dans les 15 jours qui suivent l'achat.

Port : Pendant la période de garantie, vous n'aurez à supporter que les frais de port retour en usine, la réexpédition sera faite à nos frais dans les meilleurs délais.

Conseils :

Pour tout problème, adressez-vous d'abord à votre revendeur. Si ce dernier n'est pas en mesure d'assurer le service après-vente ou la fourniture des accessoires pour une quelconque raison ou si vous ne le connaissez pas (cadeau), n'hésitez pas à vous adresser directement à l'usine.

Si vous avez uniquement un problème d'utilisation, ne retournez pas votre appareil à l'usine mais demandez-nous conseil. Dans la plupart des cas, nous pourrons vous fournir des informations permettant une meilleure utilisation et une meilleure compréhension.

Usage professionnel ou semi-professionnel :

Cet appareil n'est pas conçu pour un tel usage, aucune garantie ne sera accordée.

RECETTES

LA FONDUE BOURGUIGNONNE.

Comptez, par personne, 150 gr à 200 gr de viande de boeuf (filet, faux-filet ou rumsteak dégraissé) que vous demanderez à votre boucher de débiter en cubes de 2 cm.

1/2 l d'huile que vous pourrez aromatiser aux herbes de Provence.

Vous dégusterez cette viande accompagnée de câpres, de cornichons, d'oignons, de moutarde, de ketchup et diverses sauces.

Sauces pour Fondue bourguignonne.

Sauce Diable.

Eléments de base : 1/4 de litre de vin blanc - 2 échalotes - 1 cuillerée à café de ketchup - 1 cuillerée à café de moutarde - poivre - fines herbes.

Hachez les échalotes, mettez-les dans le vin blanc, chauffez et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié à peu près. Hors du feu, ajoutez la moutarde, le ketchup, une forte pincée de poivre, une petite poignée de fines herbes hachées variées (ciboule, persil, cerfeuil, estragon).

Sauce tartare.

Eléments de base : 1 œuf - 1 cuillerée à café de moutarde -1 dl d'huile - 1 cuillerée à soupe de vinaigre - 1 oignon - cornichons - câpres - fines herbes - sel et poivre.

Cuisez l'œuf dur, écrasez le jaune. Délayez-le avec la moutarde et quelques gouttes de vinaigre. Versez l'huile doucement, en tournant comme pour une mayonnaise. Ajoutez le reste du vinaigre, 2 cuillerées à soupe de câpres hachés, autant de cornichons et de fines herbes.

Sauce ravigote pimentée.

Eléments de base : 2 cuillerées à soupe de vinaigre - 6 cuillerées d'huile - 1 petit morceau de piment rouge (ou de piment en poudre) - sel - poivre - à volonté, câpres et fines herbes, 2 échalotes.

Faites une sauce du genre vinaigrette avec huile, vinaigre, sel, poivre. Ajoutez les échalotes hachées, un petit morceau de piment rouge très finement haché ou une pincée de piment en poudre. A volonté, câpres et fines herbes hachés.

Sauce au Roquefort.

Eléments de base : 2 cuillerées à soupe de Roquefort, 1/2 tasse de crème fraîche, 1 tasse de champignons de Paris débités en lamelles et citronnés, du sel, du poivre, une cuillerée à soupe de cerfeuil haché, du gin.

Malaxez la crème fraîche et le Roquefort en une masse homogène. Ajoutez les champignons. Assaisonnez. Parfumez avec le gin. Saupoudrez de cerfeuil.

Sauce aigre-douce aux tomates.

Eléments de base : 1/2 bouteille de ketchup, 1 oignon finement haché, le jus d'un demi-citron, 1 cuillerée à café de paprika, 1 cuillerée à café de sauce anglaise, 1 cuillerée à café de sucre, 1 cuillerée à café de curry, 1 bol de mayonnaise bien ferme, 1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles.

Mélangez les divers ingrédients avant d'ajouter le ketchup et le jus de citron. Mélangez à nouveau.

Sauce aux olives.

Eléments de base : 1 tasse d'olives fourrées au paprika, 1 poivron vert, 1/2 verre de vin blanc sec, 1 verre de cherry sec, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 cuillerée de jus de citron, 3 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à café de persil haché, du poivre et du sel.

Divisez le poivron en longueur, ôtez les pépins, débitez la chair en fines lanières. Hachez les olives. Mélangez les ingrédients liquides plus le sucre. Quand celui-ci est fondu, complétez avec le poivron, les olives et assaisonnez. Mélangez bien.

LA FONDUE SAVOYARDE.

Eléments de base pour 6 personnes : 400 gr de Comté - 400 gr d'Emmental - 400 gr de Gruyère - 3 dl de vin blanc sec - 1 verre de kirsch - 1 cuillerée de fécule - 1 gousse d'ail - un peu de poivre ou de muscade - pain rassis à volonté, coupé en gros dés.

Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail. Coupez le fromage en petits cubes ou râpez-le. Mettez-le dans le caquelon avec le vin et portez à ébullition à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois. Délayez la fécule avec le kirsch, et versez ce mélange dans la fondue sans cesser de remuer. La fondue doit avoir l'aspect d'une crème lisse et homogène. Ajoutez le poivre ou la muscade.

LA FONDUE CHINOISE.

Eléments de base : 150 à 200 gr de viande blanche par convive (poulet, veau ou porc), débitée en petits morceaux, 1/2 l de bouillon de poulet agrémenté de Xérés.

Plongez les morceaux de viande dans le bouillon et procédez comme pour la fondue bourguignonne. En accompagnement, soja ou autres sauces chinoises ainsi que riz arrosé de bouillon.

LA FONDUE DE LA MER.

Eléments de base : 200 gr de poissons par convive (lotte, sole, bar,...) coupés en dés, (gardez les têtes pour le court-bouillon ainsi que les arêtes), 1 oignon, 2 clous de girofle, 1 bouquet garni (laurier, persil, thym, céleri), 10 grains de genièvre, 75 cl de vin blanc sec, 2 citrons, sel, poivre.

Préparation du court-bouillon : dans une casserole mettez les déchets des poissons dans 25 cl d'eau, l'oignon, le bouquet garni, les grains de genièvre, les clous de girofle. Faire cuire 30 à 40 minutes. Pendant ce temps, préparez les poissons en morceaux et arrosez-les du jus des citrons. La cuisson du court-bouillon terminée, passez-le à travers une passoire au-dessus du caquelon sans faire bouillir. Trempez les dés de poissons dans ce bouillon accompagné d'une rémoulade et de riz.

LA FONDUE AU CHOCOLAT.

Eléments de base pour 6 personnes : 300 gr de chocolat noir, 10 gr de beurre, 7 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1 pincée de cannelle, 1 cuillerée à café de zeste d'orange râpée, 3 cuillerées à soupe de rhum, le jus d'un citron, 800 gr de fruits (ananas, banane, orange, poire, pêche...)

Versez le jus de citron sur les fruits préalablement coupés en cubes.

Cassez le chocolat en morceaux, puis le faire cuire, avec le beurre et la crème fraîche dans le caquelon à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il devienne homogène. Ajoutez la cannelle, les zestes d'orange et le rhum.

FONDUE DE BEIGNETS AUX FRUITS.

Eléments de base pour 4 personnes : 200 gr de farine, 1 cuillerée de sucre, 2 cuillerées d'huile, 2 œufs, 1/4 l de lait, 1 sachet de sucre vanille, 2 cuillerées à soupe de rhum,1 pincée de levure chimique.

Fruits : ananas, cerises, pommes, bananes, 1 citron

Mélangez la levure à la farine, ajoutez le sel, l'huile, les œufs et le rhum. En remuant, ajoutez doucement le lait pour obtenir une pâte homogène. Laissez reposer 30 minutes environ. Coupez les fruits en dés, arrosez les pommes et les bananes avec le jus de citron. Chauffez l'huile, enrobez les morceaux de fruits de pâte à beignet, plongez-les dans l'huile chaude. Retirez quand c'est doré. .